# CANNELLONI AL GRANCHIO BLU



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 cannelloni
- 1kg granchio blu
- 200g Crema Zafferano
- 2 pomodori
- q.b. ricotta
- q.b. sale fino
- q.b. Pepe di Montagna della Tasmania - Intero
- q.b. Basilico - Liofilizzato
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. Fili di Zafferano - Qualità Eccellente

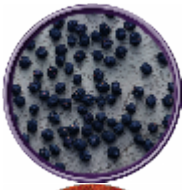
## PROCEDIMENTO

- Cuocere i granchi in acqua bollente, raffreddare, togliere la calotta, ed estrarre tutta la polpa.
- Tenere da parte il quantitativo di polpa necessario per la catalana.
- Per la farcia dei cannelloni, miscelare la polpa di granchio con pochissima ricotta, solo per legare l’impasto e insaporire con sale, pepe della Tasmania macinato e condimento all’aglio orsino.
- Riempire i cannelloni e disporre in una pirofila imburrata salsando con la crema allo zafferano.
- Coprire con carta stagnola e cuocere per 20 minuti a 190°C.
- Per la catalana, sbollentare i pomodori, eliminare la pelle e fare una concassè regolare.
- Condire con sale, olio, basilico e unire alla polpa di granchio.
- Servire i cannelloni in un piatto ben caldo, accompagnati con la catalana di granchio e il carapace essiccato.
- Guarnire con i pistilli di zafferano.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema Zafferano



Pepe di Montagna della Tasmania - Intero



Basilico - Liofilizzato



Condimento Olio all'Aglio Orsino



Fili di Zafferano - Qualità Eccellente